بادام کی کھیر

اجزاء۔

بادام ایک پاؤ

چینی آدھا پاؤ

دودھ آدھا کلو

سبز الائچی 5 سے 6 عدد

عرق گلاب حسب ضرورت

زعفران چٹکی بھر

پستہ حسبِ ضرورت

ترکیب۔

بادام کی گریاں نیم گرم پانی میں بھگو دیں

جب نرم ہو جائیں تو چھلکے اتار لیں

پھر چوپر میں اچھی طرح پیس لیں

الائچی باریک پیس لیں اب دودھ میں بادام اور الائچی ڈال کر پکائیں پھر چینی شامل کریں

چمچ مسلسل چلانا ہے تاکہ کھیر نیچے نہ لگ جائے جب گاڑھی ہو جائے کھیر تو زعفران اور عرق گلاب مکس کرلیں

چولھا بند کر دیں ٹھنڈا ہونے پر پستے چھڑک کر کھانے کے لیے پیش کریں

0307-8162003